

安徽省粮食行业协会团体标准

T/AAGS 004-2020

安徽好粮油 油茶籽油

The Grain & Oil Products in Anhui: Oil-tea camellia seed oil

2020 – 10 – 23 发布

2020 – 11 – 1 实施

安徽省粮食行业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由安徽省粮食和物资储备局提出。

本文件由安徽省粮食行业协会归口。

本文件起草单位:安徽省粮油产品质量监督检测站、六安粮油检测中心、黄山市黄山粮油产品质量检测站、铜陵市粮食质量监测站、安庆市粮油质量监测站、池州市贵池国粮粮油质量检验检测中心。

本文件主要起草人:胡斌、毛永荣、张黎利、吴云、梅寒、韩远胜、包雨晨、黄兴东、姚六生、叶晨、田海洋。

安徽好粮油 油茶籽油

1 范围

本文件确立了油茶籽油的术语和定义、质量要求、食品安全要求、追溯信息、检验方法、检验规则、标签标识以及包装储存和运输的要求。

本文件适用于以安徽省现辖行政区域内生产的油茶籽为原料,经压榨或浸出等工艺加工而成的食用商品油。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.236 食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB 5009.262 食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB/T 5524 动植物油脂 扦样
GB/T 5525 植物油脂 透明度、气味、滋味鉴定法
GB/T 5531 粮油检验 植物油脂加热试验
GB/T 5533 粮油检验 植物油脂含皂量的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 11765 油茶籽油
GB/T 15688 动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB/T 17374 食用植物油销售包装
GB/T 20795 植物油脂烟点测定
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 37917 油茶籽
LS/T 3249 中国好粮油 食用植物油

3 术语和定义

GB/T 11765 和LS/T 3249 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

安徽好粮油 油茶籽油 the grain & oil products in Anhui: oil-tea camellia seed oil

以安徽省现辖行政区域内生产的油茶籽为原料,经压榨或浸出等工艺加工而成的符合本文件要求的食用商品油。

4 质量要求

4.1 原料和工艺要求

原料应符合GB/T 37917质量要求。

4.2 质量指标

“安徽好粮油 油茶籽油” 质量指标应符合表 1 和表 2 的要求。

表1 压榨油茶籽油质量指标

项 目	质量指标	
	一级	二级
色泽	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕黄色
透明度（20℃）	清澈	微浊
气味、滋味	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味	
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 2.0	3.0
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25	
溶剂残留/（mg/Kg）	不得检出	

表2 浸出油茶籽油质量指标

项 目	质量指标		
	一级	二级	三级
色泽	淡黄色至黄色	淡黄色至橙黄色	淡黄色至棕红色
透明度（20℃）	澄清、透明	澄清	允许微浊
气味、滋味	无异味，口感好	无异味，口感良好	具有油茶籽油固有的气味和滋味，无异味
水分及挥发物含量/%	≤ 0.10	0.15	0.20
不溶性杂质含量/%	≤ 0.05	0.05	0.05
酸价（KOH）/（mg/g）	≤ 0.5	2.0	3.0
过氧化值/（g/100g）	≤ 0.25		
加热试验（280℃）	—	无析出物，允许油色变浅或不变化，不得变深	微量析出物，允许油色变浅、不变化或变深
含皂量/%	≤ —	0.02	0.03
烟点/℃	≥ 190	—	—
溶剂残留/（mg/Kg）	不得检出	≤ 20	

4.3 特征指标

脂肪酸组成应符合表3的要求。

表3 油茶籽油脂肪酸特征指标

脂肪酸名称	含量/（%）
油酸（C18:1）	≥ 76.0

亚油酸(C18:2)	5.5~11.0
饱和酸	8.0~18.5
不饱和酸	≥81.5

5 食品安全要求

按LS/T 3249 的规定执行。

6 追溯信息

供应方提供的追溯信息，应符合表4的要求。

表4 追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料信息	品种名称	以品种审定名为准。
	产地	xx省/xx市/xx县/xx镇或xx农场。
	收获时间	xx年xx月收获。
	种植面积	xx公顷。
	化肥和农药使用记录	xx年xx月，施用xx农药xx千克/公顷；xx年xx月施用xx肥料xx千克/公顷。
	产量/可供交易量	共xx吨/可供交易xx吨。
	原产地证书（可选填）	
	干燥方式	晾晒或烘干（包括烘干方式）。
	储存条件	常温、低温、准低温等。
原料来源	供应商管理：来自三年以上油料供应商的比例	占比xx%。
生产过程控制	原油制取时间	xx年xx月xx日
	毛油储存方式	罐装、散装等。
	生产工艺	压榨法、浸提法等。
储运信息	储存方式	常温、低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或冷链。
其他信息	（可选填）	反原料质量的信息，如：富硒，获得有机、绿色认证等。

7 检验方法

7.1 色泽检验：按 GB/T 5009.37 执行。

7.2 透明度、气味、滋味检验：按 GB/T 5525 执行。

7.3 水分及挥发物检验：按 GB 5009.236 执行。

- 7.4 不溶性杂质检验：按 GB/T 15688 执行。
- 7.5 酸价检验：按 GB 5009.229 执行。
- 7.6 过氧化值检验：按 GB 5009.227 执行。
- 7.7 加热试验：按 GB/T 5531 执行。
- 7.8 含皂量检验：按 GB/T 5533 执行。
- 7.9 烟点检验：按 GB/T 20795 执行。
- 7.10 脂肪酸组成检验：按 GB 5009.168 执行。
- 7.11 溶剂残留检验：按 GB 5009.262 执行。

8 检验规则

8.1 扦样、分样

按GB/T 5524 执行。

8.2 出厂检验

- 8.2.1 应逐批检验，并出具检验报告。
- 8.2.2 按4和5的规定检验。

8.3 型式检验

- 8.3.1 当原料、设备、工艺有较大变化或质量监督部门提出要求时，均应进行型式检验。
- 8.3.2 按表1、表2、表3的规定检验。当检验结果与表3的规定不符合时，可用生产该批次的油茶籽原料进行检验，佐证。

8.4 判定规则

符合4和5要求,且提供6追溯信息的油茶籽油，可列为“安徽好粮油 油茶籽油”产品。

9 标签标识

- 9.1 除符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，应在随行文件中注明品种名称、产地、收获年度等。
- 9.2 安徽好粮油产品应提供包括 4、5 指标的检验值和 6 追溯信息二维码的标签标识。

10 包装、储存和运输

按 GB/T 11765 执行。